

TEMPURA TENDON TENYA
ASAKUSA TOKYO

2013年3月26日

ロイヤルホールディングス株式会社

天井てんやが全国展開をスタート 北九州市内に「黒崎コムシティ店」をオープン 今後も九州全域でフランチャイズ展開を予定

天井てんやは、2013年4月2日に、株式会社ぶんコーポレーション（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：中野文治）が運営する、北九州のフランチャイズ1号店「黒崎コムシティ店」をオープンいたします。

天井てんやは日本の伝統的な食文化である「天ぷら」の大衆化をコンセプトに、高級専門店では味わえなかった高品質の天井・天ぷらを、清潔な店舗・気持ちの良いサービス・お値打ちの価格で提供しています。これまで関東を中心に直営店125店舗とフランチャイズ6店舗の計131店舗*を展開し運営してきました。

平成元年に東京駅八重洲地下街に1号店を出店して以来、25周年を迎える本年、天井てんやは全国展開を本格的にスタートいたします。札幌や大阪では上半期に直営店を新規出店予定。北九州エリアでは、この度の「黒崎コムシティ店」を皮切りに、ぶんコーポレーションによるフランチャイズ展開で、年内に複数の出店を計画しています。

天井てんやは「あなたの街のてんやです」をモットーに、地域のお客様に喜んで頂けるよう感謝の気持ちを忘れず、お客様の感動づくりに挑戦し続ける店舗運営を目指して参ります。

※2013年3月末日現在



<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 / FAX：03-5707-8860 / e-mail：koho@royal.co.jp

株式会社プラップジャパン 担当 大木、持富、山口
TEL：03-4580-9104 / FAX：03-4580-9130 / e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

店舗概要

名 称 : 天井てんや「黒崎コムシティ店」
所 在 地 : 福岡県北九州市八幡西区黒崎 3-15-3 コムシティ低層棟 3F
オープン日 : 2013年4月2日(火)
営業時間 : 11時~22時
店舗面積 : 83.37 m² (25.21坪)

電話番号 : 093-622-1430
席 数 : 35席 (カウンター9席 テーブル 26席)
運 営 : 株式会社ぶんコーポレーション



▲「上天丼弁当」

メニュー構成

天井・天ぷらを中心に、うどん・そば、お好み天ぷらのほかアルコール飲料を店内で提供しております。
テイクアウトでの天井弁当(写真上)や天ぷら盛合わせ(写真下)、天ぷら単品の販売もごさいます。



▲「お得天ぷら盛合わせ」

こだわり

低価格で安全安心の美味しさを作るために、「てんや」では食材を厳選し、加工から供給に至るまで、独自のルートによるネットワークを確立しています。天ぷらにとって粉と油は命です。創業以来天ぷら粉は日清製粉様と共同開発を重ねてきました。油も創業当初より日清 oilio 様に特注し、軽い風味とサクサク感、食材の美味しさを一層引き立てる健康的な植物油を使用し、どなたからも飽きられず、好き嫌いなくお召し上がりいただける工夫を重ねています。オートフライヤー(天ぷら自動揚げ機械)においても、廃油がほとんど出ない等、環境にやさしい設計を施しています。

【おすすめメニュー】

商品名：『天井(みそ汁付)』500円(税込)

てんやの定番メニューで、海老・いか・きす・かぼちゃ・いんげんの天ぷらがワンコインで楽しめる、お腹もお財布も大満足な天井です。

◇海老 ◇いか ◇きす
◇かぼちゃ ◇いんげん



▲「天井」

商品名：『桜海老とふきのとうの天井』780円(税込)

※季節の天井(期間限定メニュー)として4月24日まで販売予定

てんや自慢の海老と春の素材と一緒に味わうことができる、季節限定のメニューです。期間限定の食材・桜海老と玉ねぎのかき揚げ、ふきのとう、キタノメヌケ、たけのこに加え、海老を使い、贅沢に仕上げました。

◇桜海老と玉ねぎのかき揚げ ◇ふきのとう
◇キタノメヌケ ◇たけのこ ◇海老



▲「桜海老とふきのとうの天井」